

ralat & rarewat

Bersama
DR. AHMAD ISMAIL

Siri 24

Inovasi, evolusi lemang, ketupat

KETUPAT pulut dan lemang merupakan makanan tradisional orang Melayu sempena sambutan hari raya, ketupat dan lemang selalunya dimakan bersama dengan rendang daging atau rendang ayam. Keaslian ketupat pulut ini ada kerana dibalut dengan daun palas sebelum di masak atau direbus, manakala lemang pula di masak dalam buluh.

Setiap tahun kita akan lihat banyak pokok buluh dan palas ditebang untuk dibuat lemang dan ketupat. Mungkin setakat ini kita masih belum terasa tentang kecukupan pokok buluh dan pokok palas untuk dibuat ketupat. Namun, mungkin ada yang sudah terasa kerana harga sebatang buluh lemang atau sebiji ketupat palas yang mulai tinggi.

Mungkin sekarang buluh lemang dan daun palas boleh didapati secara percuma di pinggir-pinggir hutan. Harga yang dibayar hanyalah kos perkhidmatan mendapatkan sumber asli berkenaan dan pengangkutan.

Bayangkan satu hari nanti apabila permintaan buluh lemang dan daun palas akan meningkat memandangkan bilangan penduduk yang semakin bertambah, aktiviti perayaan yang banyak, kedudukan ekonomi masyarakat yang bertambah baik, gaya hidup berubah sedangkan kawasan buluh lemang dan daun palas semakin berkurangan.

Sekarang pun sudah mula berkurangan amalan tradisi lemang dan ketupat pulut di kalangan orang Melayu sempena hari raya. Mungkin kerana harga buluh, daun palas dan beras pulut, sukar mendapat daun palas dan buluh lemang, atau kemahiran membuat lemang dan ketupat palas serta peralihan budaya. Ketupat palas lebih popular di kawasan utara dan



BULUH amat penting bagi penyediaan lemang.

KAEDAH membakar lemang kini lebih moden.



TEKNOLOGI bakar lemang menggunakan mesin ciptaan baharu oleh MARDI.

pantai timur.

Masyarakat sepatutnya mula berfikir agar sumber semula jadi buluh lemang dan daun palas bagi meneruskan budaya tradisi ini. Bekalan buluh lemang dan daun palas sepatutnya mudah didapati sepanjang tahun dengan kos yang lebih murah. Fahaman lama seperti menganggap buluh dan pokok palas banyak di hutan dan mudah didapati dengan percuma mungkin perlu diberikan perhatian.

Suatu hari nanti buluh lemang dan daun palas akan menjadi sama seperti aktiviti mengumpul madu dan petai liar di hutan.

Permintaan, khasiat dan pengetahuan tentang madu dan petai yang meningkat membuatkan harga bahan mentah madu dan petai menjadi mahal dan tidak mampu digunakan oleh ramai orang.

Satu sistem pengumpulan madu dan petai liar mesti diadakan di peringkat komuniti di samping mengembangkan aktiviti pengkulturan lebah dan petai secara komersial. Begitu juga harus berlaku kepada buluh

lemang dan daun palas untuk jangka masa yang panjang.

Beras pulut, kelapa, buluh, daun palas dan daun pisang mesti mencukupi dan mampu dibekalkan mengikut permintaan penduduk tempatan. Sekarang beras dan kelapa mungkin diimport. Kawasan tanah untuk menanam padi pulut, buluh lemang dan pokok palas mestilah mencukupi dan tidak boleh dibandingkan dengan harga rumah dan industri sekiranya kawasan berkenaan hendak dibangunkan.

Kaedah tradisi penting bagi menjamin rasa keaslian dan khasiatnya. Teknologi makanan sekarang sentiasa aktif dalam menghasilkan lemang secara mudah dan tidak lagi menggunakan sumber asli daun pisang dan buluh.

Penggunaan bahan berasaskan logam dan plastik telah pun digunakan dalam masyarakat umum hasil daripada inovasi untuk memudahkan penggunaannya dengan harganya yang murah dan mudah didapati.

ahli sains sekiranya ingin mengekalkan budaya ini sampai bila-bila.

Mengikut Holtum 1958, di Malaysia terdapat tujuh genera buluh yang terdiri daripada 44 jenis. Pokok buluh tergolong dalam keluarga *Graminae* iaitu dalam keluarga yang sama dengan jenis rumput. Pokok buluh antara tumbuhan yang penting dalam sejarah kehidupan manusia, bukan sahaja untuk membuat rumah, titi, bahan membina bangunan tinggi, perabot, makanan, malah sebagai perkakas memasak.

Pokok buluh ini tersebar di Asia Tenggara seperti Thailand, Malaysia dan Indonesia di kawasan-kawasan hutan tanah rendah yang terganggu seperti sepanjang jalan dan sungai atau kadang-kadang ditanam di kawasan kampung.

Rumpun buluh memerlukan cahaya matahari penuh maka lokasi seperti tepi jalan dan sungai sangat sesuai untuk pokok buluh tumbuh. Buluh ini sesuai dalam berbagai keadaan tanah seperti tanah gembur berpasir atau tanah liat berpasir. Pertumbuhan buluh ini cepat dan boleh mencapai ketinggian maksimum dalam masa setahun.

Sifat ini sesuai untuk buluh digunakan untuk kegunaan manusia termasuk membuat lemang bagi masyarakat Asia Tenggara.

Ketupat palas atau ketupat pulut yang lebih popular di kawasan utara dan pantai timur adalah ketupat yang menggunakan daun pokok palas sebagai pembungkusnya.

Ini berbeza dengan ketupat

daun kelapa atau ketupat nasi dari segi bentuk, saiz dan cara membalutnya. Pucuk pokok palas digunakan untuk dibuat pembungkus ketupat pulut atau ketupat palas. *Licuala spinosa* atau palas duri dari keluarga *Arecaceae* mempunyai daun seperti kipas dan berduri boleh didapati di India, kawasan Andaman dan Nicobar, Asia Tenggara termasuk Myanmar, Thailand, Vietnam, Malaysia, Indonesia dan Filipina.

Ianya tumbuh di kawasan tanah rendah yang terbuka dengan ketinggian 3-6 meter. Pucuk muda digunakan sebagai pembalut ketupat pulut atau ketupat palas.

Bagi menjamin harga rendah bagi buluh lemang dan daun palas, setiap daerah sepatutnya mempunyai kawasan untuk sumber dan pemuliharaan buluh lemang dan pokok palas tempatan bagi kegunaan penduduk, sekali gus mempunyai kawasan hijau yang menyokong perkhidmatan alam sekitar kepada masyarakat setempat selaras dengan cadangan LA21.

Malaysia telah mengambil inisiatif menyokong Agenda 21 sejak deklarasi Sidang Kemuncak Dunia Mengenai Bumi di Rio de Janeiro, Brazil pada tahun 1992 sebagai menyokong pelan tindakan global ke arah pembangunan mampan. Pihak berkuasa tempatan (PBT) berperanan dalam melaksanakan pembangunan mampan di peringkat tempatan sebagaimana yang dinyatakan dalam bab ke-28 Agenda 21.

ADA BEBERAPA SPESIES BULUH YANG POPULAR DITANAM SECARA KOMERSIAL

- Buluh beting (*Gigantochloa levis*)
- Buluh minyak (*Bambusa vulgaris*)
- Buluh tumpat (*Gigantochloa ligulata*)
- Buluh beti/raga (*Gigantochloa wrayi*)
- Buluh duri (*Bambusa blumeana*)
- Buluh betong (*Dendrocalamus asper*)
- Buluh lemang (*Schizostachyum brachycladum*) yang digunakan rebung dan batangnya.
- Buluh semantan (*Gigantochloa scortechinii*)
- Buluh semeliang (*Schizostachyum grande*)

- Buluh galah (*Bambusa heterostachya*)
- Buluh dinding (*Schizostachyum zollingeri*) selalunya batang sahaja yang digunakan.
- Buluh lemang tumbuh lurus meruncing setinggi antara 10 hingga 15 meter bergaris pusat antara 60 milimeter (mm) hingga 80 mm.
- Saiz ruasnya antara 20 hingga 50 sentimeter (sm) mempunyai ketebalan antara tiga hingga lima mm.
- Buluh ini penting dalam ekonomi tempatan di kawasan Asia Tenggara untuk membuat bahan bangunan, kraf tangan dan kegunaan harian termasuk menggunakan untuk memasak lemang.

JENIS POKOK PALAS

- Pokok palas (*Licuala grandis*)
- Pokok palas Bintulu (*Licuala bintuluensis*)
- Pokok palas Borneo (*Licuala cordata*)
- Pokok palas Sarawak (*Licuala orbicularis*)
- Pokok palas duri (*Licuala spinosa*)

